GialloZafferano Collection

5

Cioccolato!

Uova di Pasqua, crostate, ciambelle, cheesecake, muffin, torte e biscotti che piacciono sempre a tutti

Aprile 2023
IN EDICOLA L'1 APRILE 2023
GRUPPO MONDADORI

Collection Dolci al cioccolato

Uovo di Pasqua di cioccolato al latte

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
45 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 1 UOVO DI PASQUA (STAMPO DA 18 CM)

- **Cioccolato al latte** 750 g

Preparazione. Per preparare l'uovo di Pasqua al cioccolato al latte, tritate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria (è preferibile che l'acqua del pentolino non tocchi il fondo della bastardella in cui avete messo il cioccolato); misurate la temperatura con un termometro da cucina e quando il cioccolato sarà arrivato a 45-50°, versatene 2/3 sulla lastra di marmo posizionata su un piano di lavoro (il marmo serve a raffreddare velocemente il cioccolato e raggiungere la temperatura adeguata).

Iniziate a lavorare sulla lastra, con una spatola e un raschietto, stendendolo sulla superficie. Quando avrà raggiunto i 27°, trasferitelo nella ciotola dove avete lasciato il 1/3 rimanente e mescolate. Il cioccolato dovrà raggiungere i 29°. Se in queste fasi la temperatura dovesse abbassarsi troppo, tenete sempre a portata di mano il pentolino del bagnomaria con l'acqua calda, per scaldare leggermente il cioccolato. Al contrario nel caso fosse ancora troppo caldo, ripetete l'operazione dello spatolamento su marmo con una piccola parte del cioccolato.

A questo punto prendete lo stampo di 18 cm di lunghezza e versate il cioccolato fuso distribuendolo nelle due metà; roteate lo stampo per arrivare a ricoprire con il cioccolato i bordi dello stampo, quindi dopo 1 minuto capovolgetelo su un vassoio per raccogliere il cioccolato in eccesso, con dei colpetti leggeri sui bordi dello stampo per eliminare le bolle d'aria ; raccogliete il cioccolato in eccesso in una ciotola. Fate solidificare per circa 10-15 minuti il cioccolato a temperatura ambiente.

Quindi, rimuovete con un raschietto i bordi di cioccolato in eccesso in modo da pareggiarli, poi versate nuovamente il cioccolato avanzato nelle due metà e roteate lo stampo per distribuire uniformemente il secondo strato di cioccolato. Lasciate cristallizzare il cioccolato nello stampo per 2-3 ore (se la temperatura supera i 20° potete farlo cristallizzare in frigo). Quindi riprendete lo stampo con il cioccolato solidificato, capovolgetelo per sformare delicatamente le metà di uovo operando una leggera pressione sulla forma dello stampo.

Scaldate una padella ampia di circa 23 cm e poi poggiatela sul piano di lavoro, quindi adagiate una metà d'uovo alla volta con i bordi che aderiscano al fondo ; tenete giusto qualche istante perché si scaldino leggermente, poi inserite la sorpresa e fate combaciare le due metà. Tenete in posa alcuni minuti fino a quando le due metà non si saranno sigillate, quindi il vostro uovo di Pasqua al cioccolato al latte è pronto per essere regalato e gustato il giorno di Pasqua!





Uovo di Pasqua di cioccolato e nocciole

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
45 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 1 UOVO DI PASQUA (STAMPO DA 18 CM)

- **Cioccolato al latte** 750 g
- **Nocciole tostate** 120 g

Preparazione. Iniziate dal temperaggio: tritate il cioccolato, poi sciogletelo a bagnomaria (l'acqua del pentolino deve arrivare a sfiorare il fondo della bastardella); misurate con il termometro da cucina la temperatura del cioccolato e quando sarà arrivato a 45-50°, versatene 2/3 sulla lastra di marmo (tenete da parte il pentolino con l'acqua calda); la lastra di marmo serve a portare il cioccolato velocemente alla temperatura desiderata.

Iniziate a lavorare il cioccolato sulla lastra di marmo con una spatola e un raschietto, stendendolo sulla superficie. Quando avrà raggiunto i 27°, trasferitelo nella ciotola dove avete lasciato 1/3 rimanente e mescolate. Il cioccolato dovrà raggiungere i 29-30°. Se in queste fasi la temperatura dovesse abbassarsi troppo, tenete sempre a portata di mano il pentolino del bagnomaria con l'acqua calda, per scaldare leggermente il cioccolato. Al contrario, nel caso fosse ancora troppo caldo, ripetete l'operazione dello spatolamento su marmo con una piccola parte del cioccolato.

Versate il cioccolato in uno stampo da uovo di Pasqua di 18 cm di lunghezza, riempiendo le due metà e fatelo roteare perché il cioccolato si distribuisca uniformemente. Capovolgetelo su un vassoio e date dei colpetti con la mano sul bordo per eliminare le bolle d'aria; raccogliete il cioccolato in eccesso in una ciotolina. Attendete 10-15 minuti perché il cioccolato si rassodi.

Nel frattempo potete tostare le nocciole in padella per qualche minuto, quindi tritarle grossolanamente e aggiungerle al cioccolato al latte che avete tenuto da parte.

Riprendete lo stampo e con un raschietto grattate via il cioccolato in eccesso dai bordi dello stampo per rifinire i bordi dell'uovo; quindi versate il cioccolato con le nocciole nelle due metà, roteate per distribuirlo e dopo 1 minuto ribaltatelo per far cadere il cioccolato in eccesso. Lasciate poi cristallizzare lo stampo con la parte delle due metà aperte rivolte verso l'alto per circa 2-3 ore. Se la temperatura supera i 20°, meglio riporre lo stampo a rassodare in frigorifero. Quindi, sformate con delicatezza le due metà facendo una leggera pressione sullo stampo

Scaldate una padella di circa 23 cm di diametro (più grande dell'uovo) e ponetela sul piano di lavoro. Adagiate sul fondo una metà d'uovo alla volta con i bordi che aderiscano al fondo della padella: tenete qualche istante, il tempo che si scaldino appena i bordi ; inserite la sorpresa poi fate aderire le due metà. Tenete in posa alcuni minuti per sigillare le metà e chiudere l'uovo. Il vostro uovo è pronto per essere regalato e gustato il giorno di Pasqua.




Barrette al cocco e cioccolato

RICETTA PER 12 PEZZI


Preparazione
60 minuti


Cottura
5 minuti

INGREDIENTI

- **Cocco rapè** 200 g
- **Cioccolato al latte** 250 g
- **Latte condensato** 150 g
- **Sale fino** 1 pizzico

PER LA DECORAZIONE

- **Cocco rapè**

Preparazione. Per preparare le barrette cocco e cioccolato versate il cocco rapè in una ciotola. Aggiungete il latte condensato e mescolate con una spatola. Unite poi il sale e mescolate ancora.

A questo punto trasferite il tutto su un foglio di carta forno e con le mani pressate il composto in modo da ricavare un rettangolo 14x10 cm. Inoltre dovrà essere spesso un paio di centimentri. Trasferite in frigorifero a raffreddare per circa 1 ora.

A questo punto riprendete il composto dal frigo e con un coltello dalla lama lunga dividetelo prima a metà nel senso della lunghezza e poi in 6 parti nel senso della larghezza, in modo da ricavare 12 barrette. Prendetene una alla volta e modellatele leggermente con le mani in modo da smussare gli angoli.

Sistematele man mano su un vassoio fino a formarle tutte e riponetele in frigorifero. Nel frattempo tritate il cioccolato e trasferitene 200 g in una ciotola e 50 g in un'altra.

Fondete poi il cioccolato a bagnomaria o in microonde. In questo caso azionatelo pochi secondi alla volta in modo da non bruciare il cioccolato e mescolate ogni 30 secondi fino a che non sarà completamente fuso. Nel frattempo estraete anche le barrette dal frigorifero; queste infatti non dovranno essere troppo fredde altrimenti una volta ricoperte il cioccolato cristallizzerà subito.Non appena il cioccolato sarà fuso aggiungete quello che avevate tenuto da parte e mescolate con una spatola. Continuando a mescolare portate il cioccolato a raggiungere i 31-30°. Questa tecnica di temperaggio del cioccolato si chiama per inseminazione ed è quella più semplice. Nel frattempo preparate anche una gratella sistemandola su carta forno.

Non appena il cioccolato avrà raggiunto la giusta temperatura, immergete all'interno una delle barrette aiutandovi con una forchetta. Estraetela poi dal cioccolato e sbattete un po' in modo da eliminare il cioccolato in eccesso. Sistematele man mano sulla gratella e proseguite a ricoprire tutte le altre con il cioccolato.

Decorate con un po' di cocco rapè la superficie e lasciate cristallizzare a temperatura ambiente. Se dovesse fare troppo caldo potete riporre le barrette in frigorifero. Non appena il cioccolato sarà completamente asciutto potrete servire le barrette al cocco e cioccolato.



Canestrelli al cioccolato

RICETTA PER 42 PEZZI


Preparazione
10 minuti


Cottura
25 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 00** 200 g
- **Fecola di patate** 50 g
- **Burro** 130 g
- **Zucchero a velo** 100 g
- **Tuorli** 70 g
- **Cioccolato fondente al 70%** 20 g

PER DECORARE

- **Zucchero a velo**

Preparazione. Per preparare i canestrelli al cioccolato iniziate cuocendo le uova per farle diventare sode: saranno necessari 8 minuti in acqua bollente. A questo punto scolate le uova, sgusciatele e tenete solo i tuorli. Pesate 70 g di tuorli e trasferiteli in una ciotola.

Schiacciate i tuorli con una forchetta. Tritate il cioccolato e fondetelo a bagnomaria o nel microonde, poi lasciate intiepidire. Aggiungete il burro morbido ai tuorli e lavorate con una spatola di gomma fino a ottenere una consistenza cremosa.
Unite il cioccolato fuso tiepido e amalgamate il composto con una spatola, poi aggiungete lo zucchero a velo.

Aggiungete anche la farina e la fecola. Impastate con le mani fino a ottenere un composto omogeneo, poi trasferitelo sopra un piano e lavorate ancora un paio di minuti.

Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Trascorso questo tempo riprendete la frolla, posizionatela su un piano infarinato e spolverizzate leggermente anche il panetto. Stendete la pasta con un matterello fino a ottenere uno spessore di 4 mm.

Utilizzando uno stampino a forma di fiore da 5 cm coppate i biscotti e trasferiteli man mano su una leccarda foderata con carta forno. Impastate nuovamente i ritagli, stendeteli e coppateli fino a terminare tutto l'impasto.

Con l'aiuto di una bocchetta da 1 cm realizzate un foro al centro dei biscotti. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° nel ripiano medio-basso per 15 minuti. Sfornate i canestrelli al cioccolato e lasciateli raffreddare completamente prima di decorarli con lo zucchero a velo e servirli.



Biscotti thumbprint

RICETTA PER 24 BISCOTTI


Preparazione
30 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 00** 150 g
- **Uova** 52 g
- **Burro** 55 g
- **Cacao amaro in polvere** 30 g
- **Zucchero** 170 g

PER RICOPRIRE I BISCOTTI

- **Zucchero** 60 g

PER LA GANACHE

- **Panna fresca liquida** 60 g
- **Cioccolato fondente** 80 g

Preparazione. Per realizzare i biscotti thumbprint per prima cosa versate in una ciotola lo zucchero e l'uovo e montate con le fruste elettriche. Unite il burro ammorbidito e quando otterrete un composto omogeneo

incorporate la farina un cucchiaio alla volta e, sempre mescolando con la frusta, aggiungete anche il cacao. Il composto risulterà piuttosto compatto, potete continuare a lavorare con la frusta o a mano in ciotola.

Una volta compattato, trasferite il panetto su una spianatoia, avvolgetelo con pellicola alimentare e lasciatelo rassodare in frigo per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo riprendete l'impasto e staccate delle piccole porzioni da 15 g l'una. Ricoprite ciascuna pallina con lo zucchero, poi fate una leggera pressione al centro con il pollice per creare un incavo.

Adagiate i biscotti su una teglia rivestita con carta forno : ne otterrete 24 con queste dosi. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 15 minuti. A cottura ultimata sfornate i biscottini e lasciateli raffreddare su una gratella.

Preparate la ganache: tritate il cioccolato fondente, scaldate la panna in un pentolino, quindi versate qui il cioccolato e quindi mescolate con una spatola.

Quando il cioccolato sarà si sciolto completamente e avrete ottenuto una salsa omogenea, farcite i biscottini. Lasciate raffreddare la ganache e poi servite i vostri biscottini.



Bird's milk cake

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
40 minuti


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER LA BASE (PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 22 cm)

- **Farina 00** 70 g
- **Burro** 55 g
- **Zucchero** 50 g
- **Uova** 1

PER LA CREMA

- **Zucchero** 250 g
- **Acqua** 180 g
- **Burro** 135 g
- **Albumi** 78 g
- **Latte condensato** 65 g
- **Gelatina in fogli** 14 g
- **Succo di limone** 3 goccia

PER LA COPERTURA

- **Cioccolato fondente al 55%** 200 g
- **Panna fresca** 100 g

Preparazione. In una ciotola versate il burro morbido, unite lo zucchero e lavorate con uno sbattitore elettrico. Quando il composto sarà cremoso unite l'uovo e continuate a montare, quindi incorporate la farina setacciata e mescolate fino a che sarà assorbita. Sistemate un anello del diametro di 22 cm su una teglia foderata con carta forno e versateci l'impasto.

Livellate la superficie con una spatola e cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 20 minuti. Quindi sfornate e lasciate raffreddare completamente. Nel frattempo mettete a mollo la gelatina in 80 g d'acqua, presi dalla dose totale.

Passate alla realizzazione dello sciroppo: in un pentolino versate lo zucchero e 100 g di acqua. Aggiungete 2-3 gocce di limone e portate lo sciroppo a una temperatura di 116°. Nel frattempo versate acqua e gelatina all'interno di un pentolino e mescolate a fuoco dolce fino a che sarà sciolta. Poi tenete da parte.

Non appena lo sciroppo avrà raggiunto i 110° potrete iniziare a montare gli albumi. Quando risulteranno bianchi e spumosi, assicuratevi che lo sciroppo sia a 116° e versatelo a filo, continuando sempre a montare. Aspettate che sia completamente incorporato, quindi versate anche la gelatina sciolta e continuate a montare per circa 10 minuti, fino a che sarà più caldo. A questo punto versate il burro morbido in una ciotola e lavoratelo con una frusta fino a ottenere una crema.

Aggiungete il latte condensato e mescolate ancora. Prendete 1-2 cucchiai di meringa e incorporatela al composto di burro, mescolando con la frusta. Poi versate il tutto all'interno della meringa rimasta e mescolate delicatamente, fino a ottenere una crema omogenea. Sistemate un anello regolabile del diametro di 21-22 cm e con un'altezza di almeno 10 cm su un piatto da portata e trasferite all'interno la base. Versate sopra la crema, livellate e fate solidificare per almeno un'ora in frigorifero.

Quando la torta si sarà solidificata potrete preparare la ganache per la decorazione.: tritate finemente il cioccolato e trasferitelo all'interno di una ciotola. Scaldate la panna fino a raggiungere quasi il bollore e versatela all'interno del cioccolato a più riprese, mescolando di continuo fino ad ottenere una ganache lucida. Riprendete la torta dal frigo e versate sopra la ganache.

Con una spatola distribuitela sull'intera superficie. Trasferite nuovamente in frigorifero per almeno un'altra ora. A questo punto rimuovete l'anello d'acciaio e servite la vostra bird's milk cake!

Bella
e golosa



Cheesecake al cioccolato

RICETTA PER 10 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
60 minuti

PER LA BASE (PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 22 CM)

- **Biscotti secchi al cioccolato** 250 g
- **Burro** 100 g

PER LA CREMA

- **Ricotta vaccina** 450 g
- **Formaggio fresco spalmabile** 250 g
- **Cioccolato fondente al 55%** 200 g
- **Zucchero** 120 g
- **Uova** 110 g
- **Amido di mais (maizena)** 50 g
- **Cacao amaro in polvere** 20 g
- **Baccello di vaniglia** 1

PER GUARNIRE

- **Cioccolato fondente**

Preparazione. Per realizzare la cheesecake al cioccolato, per prima cosa preparate la base di biscotti: sciogliete il burro in un pentolino e lasciate intiepidire, nel frattempo versate i biscotti al cioccolato in un mixer e frullate per ridurli in polvere. Trasferite i biscotti frullati in una ciotola e aggiungete il burro fuso intiepidito.

Mescolate con un cucchiaio fino a ottenere un composto omogeneo. Versate il composto in uno stampo a cerchio apribile del diametro di 22 cm che avrete precedentemente imburrato e foderato con carta forno, poi compattatelo con il dorso di un cucchiaio sia sul fondo che sui bordi. Lasciate rassodare la base in frigorifero per almeno un'ora (o in freezer per almeno 30 minuti).

Nel frattempo, preparate la crema: tritate il cioccolato fondente a coltello e fatelo sciogliere a bagnomaria o al microonde, poi lasciatelo intiepidire. Intanto versate in un mixer la ricotta e il formaggio spalmabile.

Aggiungete i semi del baccello di vaniglia e lo zucchero. In una ciotolina a parte setacciate l'amido di mais con il cacao. Unite anche le polveri e azionate il mixer per amalgamare il tutto. Aggiungete le uova e frullate ancora, poi versate il cioccolato fuso intiepidito.

Azionate nuovamente il mixer fino a ottenere un composto corposo e omogeneo. A questo punto riprendete lo stampo con la base di biscotti e versate la crema all'interno, poi livellate la superficie. Cuocete in forno statico preriscaldato a 165° per 60 minuti, inserendo nel forno un pentolino con poca acqua per creare la giusta umidità: in questo modo è meno probabile che si formino crepe durante la cottura. Una volta cotta, sfornate e fate raffreddare la cheesecake nello stampo, poi trasferitela in frigorifero per almeno 2 ore.

Nel frattempo, create i riccioli di cioccolato fondente per la decorazione con l'aiuto di un pelapatate e teneteli al fresco fino al momento dell'utilizzo. Trascorso il tempo di rassodamento, rimuovete lo stampo e guarnite con i riccioli di cioccolato: la vostra cheesecake al cioccolato è pronta per essere servita!



Ciambella al cacao con cuore al cocco

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 25,5 CM DI DIAMETRO

- **Farina 00** 300 g
- **Cioccolato fondente** 200 g
- **Zucchero** 200 g
- **Olio di semi di girasole** 185 g
- **Uova** 260 g
- **Latte intero** 80 g
- **Lievito chimico in polvere** 8 g
- **Baccello di vaniglia** 1
- **Sale fino** 1 pizzico

Preparazione. Per preparare la ciambella al cioccolato, per prima cosa tritate il cioccolato fondente a coltello, scioglietelo a bagnomaria oppure nel microonde e lasciatelo raffreddare completamente.

Versate le uova e i semi del baccello di vaniglia in una planetaria munita di frusta (oppure utilizzate la frusta elettrica e una ciotola), azionate e unite lo zucchero. Quando il composto sarà spumoso versate l'olio a filo e il cioccolato fuso ormai freddo, sempre mantenendo in funzione la planetaria.

A questo punto setacciate le polveri e aggiungete la farina e il lievito, un cucchiaio per volta. Quando saranno ben incorporate al composto, unite anche un pizzico di sale e il latte a filo e continuate a montare fino a ottenere un composto omogeneo.

Imburrate uno stampo da ciambella da 25,5 cm di diametro e versate all'interno il composto ottenuto.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 55-60 minuti, posizionando lo stampo sul ripiano in basso e facendo sempre la prova stecchino prima di sfornare. Una volta cotta, lasciate intiepidire la ciambella all'interno dello stampo, poi sformatela e lasciatela raffreddare completamente su una gratella. La vostra ciambella al cioccolato è pronta per essere gustata!





Ciambella al cioccolato

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 25,5 CM DI DIAMETRO

- **Farina 00** 300 g
- **Cioccolato fondente** 200 g
- **Zucchero** 200 g
- **Olio di semi di girasole** 185 g
- **Uova** 260 g
- **Latte intero** 80 g
- **Lievito in polvere** 8 g
- **Baccello di vaniglia** 1
- **Sale fino** 1 pizzico

Preparazione. Per preparare la ciambella al cioccolato, per prima cosa tritate il cioccolato fondente al coltello, scioglietelo a bagnomaria oppure nel microonde e lasciatelo raffreddare completamente.

Versate le uova e i semi del baccello di vaniglia in una planetaria munita di fruste (oppure utilizzate la frusta elettrica e una ciotola), mettetele in azione e unite lo zucchero. Quando il composto sarà diventato spumoso versate l'olio a filo e il cioccolato fuso ormai freddo, sempre mantenendo in funzione la planetaria.

A questo punto setacciate le polveri e aggiungete la farina e il lievito, un cucchiaio per volta. Quando le polveri saranno ben incorporate al composto, unite anche un pizzico di sale e il latte a filo e continuate a montare per ottenere un composto omogeneo.

Imburrate uno stampo da ciambella da 25,5 cm di diametro e versate all'interno il composto ottenuto.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 55-60 minuti, posizionando lo stampo sul ripiano in basso e facendo sempre la prova stecchino prima di sfornare.

Una volta cotta, lasciate intiepidire la ciambella all'interno dello stampo, poi sformatela e lasciatela raffreddare completamente su una gratella.
La vostra ciambella al cioccolato è pronta per essere gustata!





Crostata di amaretti e cioccolato

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
60 minuti


Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER UNA CROSTATA DA 24 CM

- **Farina 00** 500 g
- **Uova** 110 g
- **Zucchero a velo** 200 g
- **Burro** 250 g
- **Scorza di limone** 1

PER LA CREMA

- **Latte intero** 150 g
- **Panna fresca** 110 g
- **Uova** 120 g
- **Zucchero** 60 g
- **Amido di mais** 30 g
- **Cioccolato fondente** 200 g

PER IL RIPIENO

- **Amaretti** 90 g

PERDECORARE

- **Zucchero a velo**

Preparazione. Per la frolla, versate la farina nel mixer con il burro freddo ridotto a pezzetti. Azionate le lame a più riprese fino a ottenere un composto sabbioso. Arrestate le lame e unite lo zucchero a velo, insieme all'uovo leggermente sbattuto e la scorza grattugiata del limone. Azionate nuovamente il robot per pochi istanti, stavolta abbassando la velocità così le lame misceleranno l'impasto senza frullare. Quando il composto sarà amalgamato trasferitelo sulla spianatoia lavoratelo velocemente con le mani, fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per 2 ore in frigorifero.

Nel frattempo preparate la crema. Tritate il cioccolato finemente, versate latte e panna in una pentola e portate a ebollizione. Intanto in un'altra ciotola lavorate le uova con lo zucchero, unite poi l'amido e mescolate fino a ottenere un composto liscio.

Quando latte e panna avranno raggiunto il bollore versate nella ciotola delle uova mescolando con la frusta. Trasferite il tutto di nuovo nella pentola e continuate a cuocere mescolando di continuo fino a che non si sarà addensata. A questo punto spegnete il fuoco, aggiungete il cioccolato e continuate a mescolare fino a che sarà completamente sciolto e la crema lo avrà assorbito. Trasferite poi la crema in una ciotola e coprite con pellicola a contatto. Fate intiepidire, poi trasferite in frigo.

Riprendete la frolla e dividetela a metà. Stendetela utilizzando poca farina, fino a ottenere uno spessore di mezzo cm. Trasferite la sfoglia all'interno di uno stampo da crostata da 24 cm. Fate aderire bene la pasta allo stampo, poi con una leggera pressione utilizzando il mattarello eliminate la frolla in eccesso. In alternativa potete utilizzare un coltellino. Se lo scarto dovesse essere molto lavoratelo insieme alla frolla tenuta da parte e riponete in frigorifero per qualche minuto.

Bucherellate il fondo della crostata con la forchetta e versateci la crema. Livellate leggermente la superficie, posizionate poi gli amaretti all'interno, disponendoli in maniera ordinata, cercando di non lasciare degli spazi vuoti. Stendete la frolla rimasta fino a ottenere uno spessore di mezzo cm e utilizzatela per ricoprire la crostata. Fate aderire bene la frolla a quella sottostante, facendo una leggera pressione ed eliminate l'eccesso di pasta.

Cuocete la crostata in forno statico preriscaldato a 170° per circa 55 minuti. Poi sfornate e lasciate raffreddare. Sformate la crostata e spolverizzatela con lo zucchero a velo prima di servirla.


Classico
italiano

Crostata con cioccolato ruby

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
50 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI (PER UNO STAMPO DA 24 CM)

- **Farina 00** 250 g
- **Tuorli** 2
- **Zucchero a velo** 100 g
- **Burro** 150 g
- **Baccello di vaniglia** 1

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO RUBY

- **Cioccolato ruby** 400 g
- **Panna fresca** 200 g

PER GUARNIRE

- **Lamponi**
- **Ribes**
- **Zucchero a velo**

Preparazione. Per preparare la crostata al cioccolato ruby cominciate dalla pasta frolla: in una ciotola versate la farina, lo zucchero a velo, i semi del baccello di vaniglia e il burro freddo a pezzetti.

Lavorate gli ingredienti con la punta delle dita per ottenere un composto sabbioso grossolano, aggiungete i tuorli e impastate ancora velocemente. Ottenuto un panetto morbido e omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e lasciate rassodare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Nel frattempo, preparate la ganache al cioccolato ruby scaldando la panna in un pentolino. Appena la panna avrà sfiorato il bollore versatela sulle perle di cioccolato. Mescolate energicamente con una marisa emulsionando leggermente il tutto, quindi coprite con pellicola e riponete in frigorifero per almeno 2 ore.

Nel frattempo, recuperate la pasta frolla, tiratela su una spianatoia leggermente infarinata ricavando un cerchio dello spessore di 4 mm circa, avvolgete la sfoglia intorno al matterello e srotolate in uno stampo da 24 cm. Pareggiate i bordi utilizzando una lama liscia.

Adagiate un foglio di carta forno sul fondo della frolla e utilizzate dei pesetti in ceramica per cottura alla cieca : la crostata cuoce in forno statico, preriscaldato in modalità statica, a 180° per circa 20 minuti.

Sfornate e togliete la carta forno e i pesi, quindi rimettete a cuocere ancora in forno per 5 minuti sino a doratura. Mentre la base si raffredda recuperate la ganache, lavorate energicamente con un cucchiaio affinché risulti come montata. Trasferite la crema in una sac-à-poche con bocchetta "Saint Honoré" e iniziate a guarnire la crostata partendo dalla parte più esterna.

Completate la decorazione con ciuffi di ganache per riempire anche il centro e completate aggiungendo in superficie qualche fruttino e una spolverata di zucchero a velo. Ecco pronta la vostra crostata con cioccolato ruby.



Crostata pere e cioccolato

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
60 minuti


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER LA FROLLA (PER UNO STAMPO DA 25 CM)

- **Farina 00** 300 g
- **Burro** 150 g
- **Zucchero a velo** 130 g
- **Uova** 105 g
- **Cacao amaro in polvere** 30 g
- **Sale fino** 1 pizzico

PER LA CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

- **Latte intero** 500 g
- **Scorza d'arancia** 1
- **Tuorli** 66 g
- **Zucchero** 100 g
- **Amido di mais** 45 g
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Cioccolato fondente** 140 g

PER GUARNIRE

- **Pere Williams** 700 g
- **Zucchero di canna** 1 cucchiaino

Preparazione. Per la frolla al cacao, in un mixer versate la farina, lo zucchero a velo e il cacao in polvere. Aggiungete poi il burro freddo a pezzetti, un pizzico di sale. Infine versate anche le uova. Azionate il mixer a più riprese se necessario (per non scaldare troppo le lame) fino a ottenere un impasto omogeneo. Traferite l'impasto su un piano da lavoro, compattate brevemente a mano, giusto il tempo di formare un panetto.Avvolgete con pellicola e trasferite in frigo per almeno 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema pasticcera al cioccolato: tritate il cioccolato fondente. In una pentola scaldate il latte aromatizzandolo con scorza d'arancia (di cui avrete prelevato solo la parte arancione). Mentre si scalda il latte, in una ciotola versate i tuorli e lo zucchero, mescolando con la frusta. Unite un pizzico di sale e l'amido e mescolate ancora fino a ottenere un composto omogeneo. Versate il latte caldo nella ciotola con le uova, filtrando con un colino che tratterrà le scorze di arancia.

Mescolate e versate nuovamente nel tegame il composto, rimettete su fuoco moderato e portate a bollore la crema, mescolando continuamente a quando si addenserà, poi spegnete il fuoco e incorporate il cioccolato fondente.

Sciogliete il cioccolato nella crema mescolando. Trasferitela in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e tenete da parte a raffreddare a temperatura ambiente. Quando la crema sarà raffreddata, riprendete la frolla, spolverizzate il panetto e il piano di lavoro con pochissima farina e stendete con il matterello. Dovrete ottenere un disco dello spessore di circa 5 mm.

Avvolgete la frolla stesa sul matterello e srotolatela su una teglia di 25 cm di diametro con il bordo ondulato, meglio se con il fondo estraibile. Tagliate l'eccesso di pasta passando sul bordo il matterello. Ne avanzeranno circa 130 g. Bucherellate con i rebbi di una forchetta la base.

Versate la crema e livellate bene con una spatola. A questo punto, lavate le pere e senza sbucciarle dividetele a metà. Eliminate il torsolo e tagliatele a fettine abbastanza sottili. Adagiate le fettine sulla superficie della crostata, partendo dal bordo e creando dei cerchi concentrici.

Create un motivo floreale, spolverizzate con lo zucchero di canna e infornate in forno statico preriscaldato a 170° per 50 minuti. Una volta cotta la crostata, lasciate raffreddare completamente. Sformatela e servite la vostra crostata di pere e cioccolato.





Crostatine con namelaka fondente

RICETTA PER 12 PEZZI



Preparazione
40 minuti



Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER LA FROLLA (PER 12 CROSTATINE)

- **Farina 00** 250 g
- **Zucchero a velo** 100 g
- **Burro** 125 g
- **Uova** 58 g
- **Baccello di vaniglia** 1
- **Sale fino** 1 pizzico

PER LA NAMELAKA FONDENTE

- **Cioccolato fondente al 55%** 140 g
- **Panna fresca** 210 g
- **Latte intero** 90 g
- **Glucosio** 10 g
- **Gelatina in fogli** 2 g
- **Baccello di vaniglia** 1

PER FARCIRE E DECORARE

- **Confettura di lamponi** 200 g
- **Nocciole**
- **Ribes rosso**
- **Cacao amaro in polvere**
- **Menta**

Preparazione: Per preparare le crostatine con namelaka fondente come prima cosa realizzate la crema, considerando che avrà bisogno di un passaggio in frigorifero di 12 ore. Per preparare la namelaka al cioccolato fondente tritate il cioccolato fondente e trasferitelo in un contenitore alto e stretto. Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda. In un pentolino versate il latte e aggiungete il glucosio.

Prelevate i semi dal baccello di vaniglia e teneteli da parte (serviranno per la frolla). Aggiungete il baccello al latte e portate il tutto a bollore. Eliminate il baccello di vaniglia e versate metà del latte nel cioccolato. Frullate con un mixer a immersione per alcuni secondi. Ora scolate la gelatina e versatela nel latte rimasto ancora caldo, mescolando per farla sciogliere.

Aggiungete i composto di latte e gelatina al cioccolato e frullate ancora con il mixer ad immersione per pochi secondi. A questo punto aggiungete anche la panna fresca liquida e frullate ancora fino a ottenere una crema fluida e liscia, poi versatela in una ciotola, coprite con pellicola e mette in frigorifero per 12 ore.

Nel frattempo preparate la frolla. Nel mixer versate la farina 00, i semi del baccello di vaniglia tenuti da parte e il sale. Aggiungete anche il burro freddo a cubetti, lo zucchero a velo e in ultimo l'uovo. Azionate il mixer per qualche minuto, fino a che avrete ottenuto un composto omogeneo. Trasferite su un piano, lavorate pochi istanti giusto il tempo di compattare la frolla. Avvolgete nella pellicola e trasferite in frigorifero per almeno 1 ora. Se preferite potete lasciare la frolla in frigorifero anche per 12 ore.

Dopo il riposo stendete la frolla su un piano infarinato fino a uno spessore di 5 mm. Realizzate dei dischi con un coppapasta del diametro di 9 cm e sistemate ciascun disco in uno stampo per tartellette del diametro di 7 cm, foderato con carta forno.

Disponete le tartellette su una leccarda foderata con carta forno. Ne otterrete 12. Bucherellate la base con i rebbi di una forchetta. Sistemate all'interno di ciascuna tartelletta un quadrato di carta forno e sopra le sfere di ceramica. Cuocetele in forno statico a 180° per 25 minuti, poi sfornatele e lasciatele raffreddare.

Eliminate le sfere e gli stampi. Trasferite su una gratella e farcite con la confettura ai lamponi. Riprendete la namelaka e lavoratela con la frusta elettrica finché sarà ben montata, poi trasferitela in una sac-à-poche con il beccuccio liscio. Farcite le tartellette con la crema namelaka, disponete le nocciole tagliate grossolanamente e i ribes rossi, spolverizzatele con un velo di cacao amaro e decoratele, a piacere, con foglioline di menta.



Muffin con fragole e cioccolato

RICETTA PER 12 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

- **Farina 00** 300 g
- **Zucchero** 300 g
- **Burro** 100 g
- **Latte intero** 150 g
- **Uova** 4
- **Cioccolato fondente** 60 g
- **Lievito in polvere per dolci** 8 g
- **Fragole** 250 g

PER IL FROSTING

- **Yogurt greco** 500 g
- **Panna fresca** 180 g
- **Zucchero a velo** 100 g

PER DECORARE

- **Cacao amaro in polvere**
- **Fragole**

Preparazione. Per preparare i muffin, iniziate dalle fragole. Dopo averle sciacquate velocemente, tagliatele a cubetti tenendo da parte 12 fettine. Procedete poi con l'impasto, prima però lasciate gli ingredienti freddi fuori dal frigorifero.

Nella ciotola di una planetaria versate il burro a pezzetti. Azionate da subito la frusta a velocità medio bassa e lasciate lavorare per qualche minuto.

Poi, a pioggia, versate lo zucchero un po' alla volta e lasciate incorporare prima di aggiungere, e fare lo stesso, con le uova. Quando anche le uova saranno incorporate passate alla farina e al lievito, già setacciati e incorporateli sempre poco per volta. Stemperate il tutto versando il latte a filo e per finire il cioccolato fuso e intiepidito. Ecco pronto l'impasto.

Tuffate i pezzetti di fragole e incorporateli delicatamente. Trasferite il composto in una sac-à-poche e riempite 12 pirottini disposti in una leccarda apposita. Ora appoggiate le 12 fettine di fragole e procedete con la cottura. I muffin cuociono in forno statico, già caldo a 180°, per circa 30 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare e intanto occupatevi del frosting.

In una ciotola versate lo yogurt greco e lo zucchero a velo, aggiungete anche la panna e lavorate con la frusta elettrica per pochi minuti fino a ottenere una consistenza cremosa e compatta. Trasferitelo all'interno di un sac-a-poche dotato di bocchetta rigata da 1 cm di diametro.

Utilizzate il frosting appena preparato per decorare i vostri muffin, spolverizzate con il cacao e guarnite con 1/4 di fragola.



Pancake ripieni di cioccolato

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 8 PANCAKE FARCITI

- **Farina 00** 125 g
- **Burro** 25 g
- **Uova** 2
- **Latte intero** 200 g
- **Lievito in polvere** 6 g
- **Zucchero** 15 g

PER FARCIRE

- **Cioccolato fondente** 100 g

PER DECORARE

- **Lamponi**
- **Panna fresca**

Preparazione. Per preparare i pancake ripieni di cioccolato come prima cosa spezzettate la barretta di cioccolato in modo da ricavare 8 pezzi della stessa dimensione. Teneteli da parte e nel frattempo sciogliete il burro e lasciatelo intiepidire. Intanto dividete gli albumi dai tuorli in due ciotole diverse. Sbattete i tuorli con una frusta e continuando a mescolare unite il latte a filo, versandolo lentamente.

Quando sarà ben incorporato unite il burro ormai tiepido e sbattete ancora con la frusta. Montate il composto finché risulterà chiaro. Setacciate nella ciotola la farina e il lievito, mescolate con la frusta per amalgamare. Dovrete ottenere un composto liscio, privo di grumi.

Ora montate gli albumi che avete tenuto da parte, versando poco alla volta lo zucchero sino a che non saranno bianchi e spumosi.incorporateli delicatamente al composto di uova, con movimenti dall'alto verso il basso, per evitare di smontarli.

Mettete a scaldare sul fuoco medio una padella ampia antiaderente, meglio se a fondo spesso e, se necessario, ungete con poco burro da spandere sulla superficie con l'aiuto di carta da cucina. Versate al centro del pentolino 2 cucchiai dell'impasto, non ci sarà bisogno di spanderlo. Nel mezzo posizionate il pezzo di cioccolato e ricoprite con un altro cucchiaio di impasto.

Quando inizieranno a comparire delle bollicine in superficie, girate il pancake utilizzando una spatolina. Lasciate dorare anche l'altro l'alto e in pochi minuti sarà pronto. Ripetete questa operazione per tutti gli altri, ne otterrete 8. Decorate con i lamponi e servite la panna semimontata.



Panini con gocce di cioccolato

RICETTA PER 6 PANINI


Preparazione
30 minuti


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PANINI

- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 115 g
- **Zucchero** 25 g
- **Lievito di birra fresco** 8 g
- **Burro** 135 g
- **Sale fino** 3 g
- **Latte intero** 30 g
- **Cioccolato fondente** 125 g

PER SPENNELLARE

- **Tuorli** 1
- **Acqua** 10 g

Preparazione Per preparare i panini con gocce di cioccolato come prima cosa realizzate l'impasto. Versate la farina 00 nella ciotola di una planetaria dotata di foglia (o gancio), aggiungete lo zucchero, il lievito sbriciolato e azionate la macchina. Unite anche le uova, il latte e lasciatelo assorbire. A questo punto aggiungete anche un pezzetto di burro alla volta, il sale.

Non appena saranno ben assorbiti versate le pepite di cioccolato. Quando avrete ottenuto un composto uniforme, trasferitelo su un piano e lavoratelo ancora pochi secondi.

Pirlatelo in modo da formare una palla e trasferite in una ciotola. Coprite con pellicola e lasciate lievitare per 2 ore a una temperatura compresa tra i 26 e i 28°. Potete lasciar lievitare l'impasto anche in forno spento con luce accesa.

Quando sarà raddoppiato di volume trasferitelo su una spianatoia e formate un filoncino. Da questo dovrete ricavare 6 pezzi da 120 g. Modellate ciascuna porzione di impasto in modo da creare un piccolo filoncino.

Trasferiteli all'interno di una teglia, lasciando un po' di spazio tra i panini. Lasciate lievitare ancora per 30 minuti. Adesso sbattete il tuorlo con l'acqua e utilizzatelo per spennellare la superficie dei panini.

Quando avrete ricoperto l'intera superficie potrete cuocerli in forno statico preriscaldato a 170° per 30 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire prima di servirli.





Panini morbidi ripieni di cioccolato

RICETTA PER 10 PANINI


Preparazione
30 minuti


Cottura
260 minuti

INGREDIENTI (PER 10 PANINI MORBIDI)

- **Farina Manitoba** 150 g
- **Farina 00** 350 g
- **Lievito di birra fresco** 7 g
- **Latte intero** 300 g
- **Burro** 50 g
- **Zucchero** 60 g
- **Sale fino** 1 pizzico

PER IL RIPIENO

- **Cioccolato fondente** 300 g

PER SPENNELLARE

- **Tuorli** 1
- **Panna fresca** 20 g

Preparazione. Per preparare i panini morbidi, come prima cosa fondete il burro e lasciatelo intiepidire. Passate ora all'impasto: in una ciotola versate le due farine, lo zucchero e sbriciolate all'interno il lievito di birra. Versate il latte a temperatura ambiente e iniziate ad impastare con le mani. Quando avrete ottenuto un composto piuttosto omogeneo versate una parte del burro fuso, ormai tiepido, all'interno.

Impastate ancora sino a che non sarà completamente assorbito e aggiungete ancora un po' di burro. Proseguite in questo modo sino a terminare tutto il burro, facendolo assorbire lentamente. Trasferite poi l'impasto su un piano da lavoro e aggiungete il sale. Impastate ancora qualche minuto, poi coprite con una ciotola e lasciate riposare l'impasto per una decina di minuti. Lavoratelo ancora e pirlatelo. L'impasto dovrà risultare liscio ed elastico.

Trasferitelo in una ciotola, coprite con della pellicola e lasciate lievitare per circa 2 ore a una temperatura di circa 24-26°. Una volta passato il tempo indicato il vostro impasto sarà cresciuto di volume. Traferitelo sul piano di lavoro e maneggiatelo brevemente per ottenere un filone.

Dividetelo con un tarocco, in modo da ottenere dei pezzi di circa 90 g. Ne otterrete 10 pezzi. Modellate ciascun pezzo in modo da formare una pallina. Proseguite per tutte le altre, coprendo con un canovaccio umido e lasciate riposare per 10 minuti. Prendete le barrette di cioccolato e tagliatele a pezzi.

Prendete ora una delle palline e schiacciatela con le mani, sino ad ottenere un disco di 10 cm. Sistemate al centro il cioccolato, circa 30 g per ciascuno. Coprite con un lembo di pasta e arrotolatelo. Pizzicate i bordi per sigillare i panini e non far fuoriuscire il cioccolato in cottura. Disponeteli man mano su una teglia rivestita con carta forno, distanziandoli tra di loro e posizionando la chiusura verso il basso. Coprite con pellicola.

Lasciate lievitare per 1 ora, o sino a che non saranno raddoppiati di volume. La temperatura consigliata è di 24-26°. Spennellate i panini con tuorlo e panna sbattuti insieme, poi create dei tagli obliqui, 3 o 4 per ciascun panino.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 175° per 25 minuti, sino a che non saranno ben dorati. Sfornateli e lasciateli raffreddare su una gratella prima di servirli.



Pastiera al cioccolato

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
60 minuti


Cottura
100 minuti

INGREDIENTI (PER UNO STAMPO DA 26 CM IN SUPERFICIE E 20 ALLA BASE)

- **Farina 00** 300 g
- **Cacao amaro in polvere** 15 g
- **Tuorli** 60 g
- **Strutto** 180 g
- **Zucchero a velo** 180 g

PER IL GRANO

- **Grano per pastiera** 350 g
- **Cioccolato fondente** 100 g
- **Latte intero** 250 g
- **Strutto** 30 g
- **Scorza di limone** 1

PER LA CREMA DI RICOTTA

- **Ricotta vaccina** 200 g
- **Ricotta di pecora** 200 g
- **Zucchero** 350 g
- **Uova** 165 g
- **Cedro candito** 50 g
- **Arancia candita** 50 g
- **Acqua di fiori d'arancio** 15 g
- **Baccello di vaniglia** 1

Preparazione. Per preparare la pastiera al cioccolato iniziate dalla pasta frolla. In una ciotola miscelate la farina e lo zucchero a velo, poi unite il cacao. Miscelate le polveri poi setacciate il mix. A questo punto unite lo strutto e impastate sempre a mano .

Una volta sabbiato il composto aggiungete i tuorli e impastate per pochi minuti. Quando l'impasto sarà omogeneo formare un panetto e lasciate riposare in frigorifero avvolto con la pellicola per almeno 30 minuti.

Passate alla preparazione del grano. In un pentolino versate il latte e il grano precotto sgocciolato, aggiungete lo strutto e la scorza di limone grattugiata. Fate cuocere per 20 minuti mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo sminuzzate il cioccolato, una volta che il composto di grano risulterà cremoso spegnete il fuoco e aggiungete il cioccolato.

Mescolate fino a scioglierlo completamente, fate intiepidire e poi lasciate raffreddare il composto in frigorifero. Tagliate i canditi a piccoli cubetti. Setacciate insieme ricotta vaccina e di pecora.

Poi unite lo zucchero, le uova, l'acqua di fiori di arancio, il cedro e l'arancia canditi e tritati, i semini di una bacca di vaniglia e mescolate il tutto. Potete unire la crema di grano e cioccolato.

Uniformate bene e recuperate la pasta frolla e poggiatela su un piano leggermente infarinato. Dividete il panetto in due parti: idealmente 1/2 e 2/3. Tirate la parte più grande ottenendo una sfoglia di 4-5 mm.

Ungete con lo strutto e spolverizzate con farina uno stampo con base di 20 cm e diametro misurato in superficie di 26 cm. Foderatelo con la frolla, eliminando l'eccesso del bordo. Versate all'interno il ripieno, distribuite il composto in modo omogeneo aiutandovi con la spatola o un cucchiaio.

Recuperate l'altro pezzo di frolla e tiratelo per ottenere delle striscioline da 1,5 cm. Adagiate sulla pastiera le losanghe poggiandole prima in un senso e tagliando via l'eccesso e poi disponete anche le altre in senso opposto.

Ecco pronto il dolce per la cottura sul ripiano centrale del forno statico, preriscaldato a 180°, per 50 minuti dopodiché abbassate di un ripiano il dolce e coprite con alluminio per non farlo scurire troppo cuocendo per altri 30 minuti. Terminata la cottura sfornare la pastiera al cioccolato e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente prima di gustarla.



Poke al cioccolato

Ricca
e squisita

RICETTA


Preparazione
60 minuti


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA 20X20 CM

- **Farina 00** 180 g
- **Cioccolato fondente al 70%** 120 g
- **Uova** 165 g
- **Burro** 150 g
- **Latte intero** 150 g
- **Lievito in polvere per dolci** 6 g
- **Zucchero** 140 g

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

- **Cioccolato fondente al 55%** 150 g
- **Panna fresca** 150 g

PER GUARNIRE

- **Panna fresca** 300 g
- **Baccello di vaniglia** mezzo
- **Cioccolato fondente**

Preparazione. Per realizzare la poke cake al cioccolato per prima cosa occupatevi dell'impasto: in una ciotola versate il burro morbido tagliato a cubetti e lo zucchero. Montate il composto con le fruste elettriche e poi versate le uova a temperatura ambiente.

Continuate a montare il composto finché non sarà chiaro e omogeneo, a questo punto unite anche il cioccolato fondente fuso a bagnomaria oppure al microonde assicurandovi che si sia intiepidito. Azionate nuovamente le fruste e montate fino a ottenere un composto omogeneo.Incorporate ora la farina precedentemente setacciata attraverso un colino, il latte a temperatura ambiente e il lievito setacciato. Imburrate uno stampo quadrato senza fondo 20x20 cm e adagiatelo su una teglia rivestita con carta forno.

Versate il composto nello stampo. Livellate la superficie con una spatola e cuocete la base in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti nel ripiano centrale. A cottura ultimata, sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare prima di sformarlo dallo stampo.

Nel frattempo occupatevi della ganache: tritate il cioccolato fondente, scaldate la panna in un pentolino e poi versatelo caldo sul cioccolato, mescolate con una frusta fino a quando il cioccolato si sarà completamente sciolto.

Ora togliete lo stampo dalla base, con il manico di un cucchiaio di legno praticate dei fori equidistanti a circa 3 cm l'uno dall'altro. Dovrete ottenere 20 fori in totale. Ora trasferite la ganache in una sac-à-poche senza bocchetta e farcite l'interno dei fori.

Con una spatola livellate la superficie per eliminare la crema in eccesso. Aromatizzate la panna fresca con i semi di mezzo baccello di vaniglia e montatela con le fruste fino a quando sarà spumosa e soda.

Ricoprite il dolce con la panna, spalmandola con la spatola in modo da creare un motivo ondulato. Guarnite con cioccolato fondente a scaglie, servite la vostra poke cake tagliata a cubetti.



Poke cake

RICETTA PER 15 PEZZI


Preparazione
30 minuti


Cottura
35 minuti

PER UNO STAMPO DA 20X20 CM

- **Zucchero di canna** 180 g
- **Uova** 110 g
- **Farina 00** 280 g
- **Latte intero** 150 g
- **Yogurt bianco naturale** 125 g
- **Burro** 100 g
- **Baccello di vaniglia** 0.5
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Lievito in polvere per dolci** 16 g

PER LA GANACHE

- **Cioccolato al latte** 150 g
- **Panna fresca liquida** 100 g
- **Baccello di vaniglia** 1

PER GUARNIRE

- **Panna fresca liquida** 100 g
- **Baccello di vaniglia** 0.5
- **Cioccolato al latte** 20 g

Preparazione. Per prima cosa sciogliete il burro e lasciatelo raffreddare. Ora versate in una ciotola capiente lo zucchero e le uova intere ; iniziate a montare il composto con le fruste elettriche e poi, quando sarà omogeneo, aggiungete il sale.Unite il burro fuso raffreddato e continuate a montare fino a ottenere una massa gonfia e chiara,poi incorporate lo yogurt e il latte.

Mantenente azionate le fruste fino a inglobare tutti gli ingredienti, poi aggiungete il lievito e la farina setacciati attraverso un colino. Mescolate con le fruste per un paio di minuti, finché l'impasto sarà ben amalgamato. Terminate unendo i semi di vaniglia.

Prendete una teglia e rivestitela con carta forno, adagiate sopra uno stampo senza fondo quadrato da 20x20 cm, imburrando il bordo interno. Versate qui l'impasto, livellate la superficie con una spatola e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti sul ripiano medio. Nel frattempo tritate il cioccolato .

Versate in un pentolino la panna e il baccello di vaniglia svuotato dei semi, portate a bollore e poi eliminate il baccello. Versate il composto caldo nella ciotola con il cioccolato tritato e mescolate fino a ottenere una salsa omogenea.

Intanto la base avrà terminato la cottura, sfornatela. Se durante la cottura il centro della torta si è gonfiato un po' non preoccupatevi, capovolgete il dolce e lasciatelo raffreddare.

Estraete lo stampo, poi con il manico di un mestolo infilzate il dolce in modo da creare 20 fori ben distanziati tra loro. Farcite i fori con la ganache di cioccolato aiutandovi con un sac-à-poche.

Con una spatola livellate la superficie così da eliminare l'eccesso di ganache. Ora occupatevi della decorazione, versate la panna fresca in una ciotola, insaporite con i restanti semi del baccello di vaniglia e montate la panna con le fruste elettriche (assicuratevi che siano ben pulite) finché sarà ben spumosa.

Ricoprite il dolce con la panna montata, creando un effetto ondulato con delle spatolate morbide. Spolverizzate la superficie con del cioccolato tritato finemente.

A questo punto ritagliate il dolce prima in 5 strisce verticali e poi in 3 orizzontali, così da ricavare 15 pezzi. Se preferite potete realizzare anche dei cubotti più piccoli. Servite la vostra poke cake.



Salame di cioccolato

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
5 minuti

INGREDIENTI

- **Cioccolato fondente** 200 g
- **Burro** 100 g
- **Biscotti secchi** 100 g
- **Zucchero** 150 g
- **Rum** 10 g
- **Cacao amaro in polvere** 10 g

PER DECORARE

- **Zucchero a velo**

Preparazione. Per preparare il salame di cioccolato, per prima cosa tirate fuori dal frigorifero gli ingredienti in modo che siano a temperatura ambiente. Tritate il cioccolato fondente col coltello e fatelo sciogliere nel microonde o a bagnomaria, poi lasciate intiepidire. Intanto versate il burro e lo zucchero in una ciotola a parte e cominciate a lavorare con le fruste.

Quando avrete ridotto il burro in crema, versate il rum a filo continuando a mescolare. Infine unite il cioccolato intiepidito, date una veloce mescolata e incorporate anche il cacao amaro facendo attenzione ad amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Sbriciolate i biscotti secchi con le mani e aggiungeteli al composto di cioccolato, poi mescolate con una spatola per incorporarli in modo uniforme.

Ora prendete un foglio di carta forno e versate il composto al centro, modellandolo con le mani per dargli una forma cilindrica. Sollevate il lembo inferiore e avvolgete la carta forno intorno al cilindro, poi arrotolate le estremità per sigillarlo.

Trasferite il rotolo in frigorifero e lasciate rassodare per almeno 2-3 ore. Trascorso questo tempo, rimuovete la carta forno e spolverizzate con zucchero a velo. Il vostro salame di cioccolato è pronto per essere tagliato a fette e gustato!



18+

WHAT IS AVAXHOME?

Salame di cioccolato al caffè

RICETTA PER 10 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
5 minuti

**INGREDIENTI
PER 6 PERSONE**

- **Cioccolato fondente** 250 g
- **Biscotti secchi** 250 g
- **Caffè** 70 g
- **Zucchero a velo** 75 g
- **Burro** 30 g
- **Cacao amaro in polvere** 10 g

PER SPOLVERIZZARE

- **Zucchero a velo**

Preparazione. Per realizzare il salame di cioccolato al caffè, per prima cosa preparate il caffè con la moka: ve ne occorreranno 70 g. Tritate il cioccolato fondente al coltello e scioglietelo a bagnomaria oppure al microonde, sbriciolate i biscotti con le mani grossolanamente.

Mettete il burro ammorbidito in una ciotola, aggiungete lo zucchero a velo e mescolate bene con una frusta. A questo punto, versate il cioccolato fuso intiepidito, il caffè a temperatura ambiente, il cacao amaro e amalgamate il tutto con la frusta. In ultimo unite i biscotti sbriciolati e incorporateli al composto con una spatola.

Versate il composto ottenuto sopra un foglio di carta forno e modellatelo con le mani in modo da dargli una forma allungata, poi arrotolate la carta forno fino ad avvolgerlo completamente e attorcigliate le estremità per sigillarlo. Riponete il rotolo in frigorifero e lasciate rassodare per almeno 2 ore.

Trascorso il tempo di raffreddamento, rimuovete la carta forno e spolverizzate con lo zucchero a velo. Il vostro salame di cioccolato al caffè è pronto per essere servito !

Conservazione
Il salame di cioccolato al caffè può essere conservato in frigorifero per massimo 3 giorni.
Si può congelare per 1 mese circa.





Sbriciolata al cioccolato e arancia



RICETTA PER 6 PERSONE

 Preparazione
45 minuti

 Cottura
50 minuti

PER L'IMPASTO (PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 20 CM)

- **Farina 00** 380 g
- **Burro 150** g
- **Zucchero di canna** 100 g
- **Uova** 110 g
- **Cioccolato fondente** 40 g
- **Cacao amaro in polvere** 30 g
- **Lievito in polvere per dolci** 8 g

PER LA CREMA ALL'ARANCIA

- **Latte intero** 250 g
- **Zucchero di canna** 100 g
- **Succo d'arancia** 50 g
- **Scorza d'arancia** 1
- **Tuorli** 3
- **Amido di mais** 30 g

PER SPOLVERIZZARE

- **Zucchero a velo**

Preparazione. Per prima cosa grattugiate il cioccolato fondente con una grattugia a maglie fini e preparate l'impasto: versate in una ciotola la farina, il burro freddo a cubetti e il cacao amaro. Aggiungete il lievito e impastate con la punta delle dita per ottenere un composto sabbioso. A questo punto unite il cioccolato grattugiato.

Aggiungete anche lo zucchero di canna e lavorate con le mani per amalgamare gli ingredienti. In ultimo versate le uova e impastate fino a ottenere un composto omogeneo e bricioloso. Avvolgete l'impasto nella pellicola e riponete in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Passate alla crema: versate in un pentolino il latte e la scorza d'arancia e portate a leggero bollore. Nel frattempo mescolate i tuorli e lo zucchero di canna in un altro pentolino utilizzando una marisa, così da incorporare meno aria possibile.

Aggiungete l'amido di mais e mescolate, poi unite il succo d'arancia e mescolate ancora. Quando il latte sarà caldo versatelo sul composto di uova, poco per volta, continuando a mescolare. Portate sul fuoco e cuocete per circa 5 minuti, mescolando ogni tanto. Quando avrete ottenuto una crema liscia e densa trasferitela in una ciotola e coprite con pellicola a contatto. Fate intiepidire e riponete in frigorifero per circa un'ora.

Trascorso questo tempo siete pronti per assemblare la torta: foderate uno stampo del diametro di 20 cm con carta forno e distribuite metà dell'impasto fino a ricoprire tutta la base. Versate la crema all'arancia e livellatela con il dorso di un cucchiaio, lasciando un paio di cm dal bordo, poi sbriciolate l'impasto rimanente fino a ricoprire tutta la superficie.

Schiacciate delicatamente la superficie della torta con le mani e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 45 minuti. Una volta cotta, sfornate e lasciate raffreddare. Spolverizzate la sbriciolata al cioccolato e arancia con poco zucchero a velo e servitela a temperatura ambiente!



Cupcake al cioccolato

Soffici e golosi

RICETTA PER 6 PEZZI


Preparazione
20 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 12 CUPCAKE

- **Burro** 120 g
- **Farina 00** 120 g
- **Cioccolato fondente** 80 g
- **Zucchero** 120 g
- **Uova** 2
- **Latte intero** 40 g
- **Cacao amaro in polvere** 20 g
- **Lievito in polvere per dolci** mezzo cucchiaino

Preparazione. Per preparare i cupcake al cioccolato iniziate a mescolare in una ciotola capiente tutte le polveri: setacciate la farina, il lievito e poi il cacao amaro in polvere. Tritate il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria (o in microonde) quindi tenetelo da parte. In una ciotola versate il burro (ammorbidito a temperatura ambiente) e lo zucchero, montate il composto aiutandovi con uno sbattitore elettrico.

Poi incorporate le uova una alla volta, sempre con lo sbattitore: dovrete ottenere una massa spumosa e ferma. Unite al composto di burro e zucchero, il latte e il cioccolato fondente fuso, mescolate con le fruste per amalgamare il tutto e per ultimo unite le polveri setacciandole con un colino, poco alla volta. Usate una spatola per incorporarle all'impasto, compiendo movimenti circolari dall'alto verso il basso.

Lavorate con la spatola fino a quando il composto dei cupcake al cioccolato non risulterà omogeneo. A questo punto se lo gradite potete aggiungere ai cupcake della granella di nocciole o delle gocce di cioccolato per renderli ancora più golosi. Trasferite l'impasto in un sac-à-poche senza bocchetta.

Adagiate i pirottini di carta nello stampo da 12 per muffin e riempite tutti gli spazi, spremendo l'impasto dal sac-à-poche per riempire 3/4 di ciascun pirottino. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 15-20 minuti. Verificate la cottura infilzandoli con uno stuzzicadente: se, una volta estratto, il bastoncino risulterà asciutto, vuol dire che sono cotti. Una volta sfornati, fateli raffreddare... et voilà: i vostri cupcake al cioccolato sono pronti!

Conservazione

Conservate i cupcake al cioccolato sotto una campana di vetro per 4-5 giorni. Se avete decorato i vostri cupcake con panna o creme dovrete conservarli in frigorifero per 3 giorni al massimo. È possibile congelare i cupcake dopo la cottura.



Torta al tè verde e cioccolato

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
60 min


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER LA BASE

- **Farina di mandorle** 100 g
- **Burro** 100 g
- **Uova** 110 g
- **Zucchero di canna** 70 g
- **Sale** fino 2 g
- **Panna fresca** 90 g
- **Tè verde** 6 g
- **Farina di riso** 50 g
- **Lievito in polvere per dolci** 3 g

PER LA GANACHE

- **Cioccolato fondente al 55%** 120 g
- **Panna fresca liquida** 120 g

PER LA MOUSSE

- **Cioccolato bianco** 150 g
- **Panna fresca liquida** 450 g
- **Tè verde** 12 g
- **Gelatina in fogli** 8 g

PER GUARNIRE

- **Mandorle** 50 g
- **Zucchero** 50 g
- **Acqua** 20 g

Preparazione. Per realizzare la torta al tè verde e cioccolato per prima cosa in un pentolino versate la panna ed il tè. Portate a bollore, togliete dal fuoco e lasciar intiepidire. In una ciotola versate il burro e lo zucchero. lavorate con le fruste elettriche per un paio di minuti. Unite le uova e lavorate sino a completo assorbimento ottenendo una crema liscia. Unite la farina di mandorle, poi filtrate la miscela di panna e tè attraverso un colino e unitela al composto. Lavorate con le fruste sino a ottenere un impasto liscio ed aggiungere la farina di riso ed il lievito. Lavorare per un minuto circa. Il composto dovrà risultare ben amalgamato.

Rivestite una placca con carta da forno e posizionate sopra un disco per pasticceria da 22 cm di diametro con il bordo rivestito con carta forno. Versate l'impasto livellando la superficie con una spatola. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 25 minuti. Intanto fate la ganache. Tritate il cioccolato fondente.

Portate a bollore la panna e versatela in 2 volte sul cioccolato. Mescolate bene con la spatola sino ad ottenere una crema liscia. Sfornate la torta e dopo averla fatta intiepidire 5 minuti versatevi sopra la ganache. Spalmare bene su tutta la superficie fino ai bordi. Lasciate raffreddare in frigorifero per circa 1 ora.

Preparate ora la mousse. Tritate sottilmente il cioccolato bianco. Lasciate ammollare la gelatina in fogli in acqua fredda. Fate sobbollire in un pentolino 100 g di panna ed il tè. Filtrate la panna direttamente sul cioccolato bianco tritato e mescolate. Scaldate 100 g di panna nel pentolino, unite la gelatina strizzata e mescolate per scioglierla. Versate sul cioccolato bianco anche la panna con la gelatina e mescolate per ottenere una crema liscia.

Passare la crema con il frullatore ad immersione. Montate i restanti 250 g di panna con le fruste e incorporate anch'essa al composto mescolando delicatamente con una spatola gommata.Dovrete ottenere una mousse liscia e uniforme. Versate la mousse sulla torta ormai fredda e lasciate riposare per almeno un'ora e mezza in frigorifero.

Occupatevi della decorazione: versate lo zucchero e l'acqua in un tegame e quando lo zucchero sarà completamente sciolto aggiungervi le mandorle. Mescolate con un cucchiaio di legno sino a che l'acqua sarà completamente evaporata e lo zucchero si sarà cristallizzato. Trasferite le mandorle pralinate in un contenitore per farle raffreddare.

Riprendete la torta fredda, sfilate l'anello e trasferitela su un piatto da portata, quindi decoratela con le mandorle pralinate.



Torta all'acqua con cioccolato

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI 22 CM DI DIAMETRO

- **Acqua** 335 g
- **Farina** 00 225 g
- **Zucchero** 200 g
- **Cioccolato fondente** 80 g
- **Olio di semi** 90 g
- **Lievito in polvere per dolci** 16 g
- **Scorza d'arancia** 1

Preparazione. Per preparare la torta all'acqua al cioccolato per prima cosa iniziate tritando il cioccolato finemente. Riponete quindi le scaglie di cioccolato in una ciotolina e tenete da parte. Prendete ora un tegame da bordi alti e versate l'acqua. Fate scaldare a fuoco dolce. Quando l'acqua comincia a riscaldare, aggiungete lo zucchero e, aiutandovi con una frusta a mano, mescolate bene lo zucchero per farlo sciogliere.

Una volta sciolto lo zucchero, continuando a mescolare, aggiungete anche il cioccolato in scaglie precedentemente preparato. Continuate a mescolare gli ingredienti in modo energico con le fruste a mano per evitare la formazione di grumi. Il calore aiuterà a sciogliere gli ingredienti nell'acqua. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati e privi di grumi versate il composto in una ciotola dai bordi alti o nella tazza di un frullatore.

A questo punto prendete un frullatore ad immersione e frullate finemente tutti gli ingredienti nella ciotola. Quindi lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Dopodiché prendete una ciotola e setacciate la farina e il lievito.

Quando il composto di cioccolato e zucchero si sarà raffreddato versatelo nella ciotola con la farina, in tre volte avendo cura di mescolarlo energicamente con la frusta a mano per evitare la formazione di grumi e ottenere così un composto omogeneo. Procedete versando l'olio a filo e, una volta incorporato, grattugiate la scorza di un'arancia.

Continuate a mescolare gli ingredienti.nfine imburrate e foderate una tortiera da 22 cm di diametro con la carta forno e versatevi il composto ottenuto. Infornate in forno statico preriscaldato a 180° per 50 minuti. Una volta cotta, sformate la torta e lasciatela raffreddare completamente su una gratella. Potete spolverizzarla con zucchero a velo prima di servire!



Torta biscotto senza cottura

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
30 min


Cottura
No

INGREDIENTI PER LA BASE (STAMPO 20 CM)

- **Biscotti al cacao** 250 g
- **Cioccolato fondente** 130 g
- **Burro** 50 g

PER LA CREMA

- **Panna fresca** 200 g
- **Formaggio fresco spalmabile** 750 g
- **Gelatina in fogli** 10 g
- **Zucchero a velo** 100 g
- **Estratto di vaniglia** 1 cucchiaino
- **Biscotti al cacao** 100 g

PER LA DECORAZIONE

- **Cioccolato fondente** 100 g

Preparazione. Per preparare la torta biscotto senza cottura come prima cosa preparate la base. Versate i biscotti al cacao in un mixer e frullateli sino a ottenere una polvere. Trasferitela in una ciotola e tenete da parte.

Tritate finemente il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria o in microonde. Sciogliete anche il burro e versatelo nel cioccolato fuso. Mescolate bene con una spatola per uniformare.

Versate il cioccolato con il burro sui biscotti frullati e mescolate sino a ottenere un composto omogeneo. Ora prendete un anello da pasticceria da 20 cm, posizionatelo su una teglia rivestita con carta forno e sistemate all'interno una striscia di acetato. Versate il composto di biscotti all'interno e schiacciatelo delicatamente con il dorso di un cucchiaio.

Quando avrete ricoperto bene la base trasferite in frigorifero. Ora mettete in ammollo la gelatina in fogli con acqua fredda. Nel frattempo in una ciotola versate il formaggio spalmabile e l'estratto di vaniglia.

Lavorando con le fruste elettriche a bassa velocità aggiungete anche lo zucchero a velo e 100 g di panna. Continuate a lavorare sino a ottenere una crema liscia e ariosa.

Scaldate altri 100 g di panna in un pentolino. Scolate poi la gelatina, versatela nella panna calda e mescolate sino a che non sarà sciolta. Lasciate intiepidire un attimo e versatela nel composto di formaggio.

Mescolate ancora e quando sarà ben assorbita aggiungete i biscotti precedentemente sbriciolati a mano. Mescolate ancora, poi trasferite il composto all'interno dello stampo con la base di biscotti al cacao. Livellate bene la superficie e trasferite in frigrifero per almeno 4 ore.

Trascorso questo tempo sciogliete i 100 g di cioccolato che serviranno per la decorazione finale. Sformate la torta, togliete la carta acetata e sistematela su un piatto da portata. Versate il cioccolato al centro della torta, in modo da formare un disco, senza ricoprirla interamente. Trasferite nuovamente in frigo, sino a che il cioccolato non si sarà solidificato. Poi potrete servirla.

Super
facile



Torta con cioccolato al latte

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
20 min


Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 24 CM

- **Uova** 325 g
- **Zucchero** 180 g
- **Cioccolato al latte** 150 g
- **Burro** 150 g
- **Lievito in polvere per dolci** 8 g
- **Farina 00** 180 g
- **Fecola di patate** 35 g

PER UNGERE LA TEGLIA

- **Burro**

Preparazione. Per preparare la torta al cioccolato al latte per prima cosa iniziate a tritare grossolanamente il cioccolato, poi trasferitelo all'interno di una bastardella e ponetelo a sciogliere a bagnomaria. Solo quando sarà completamente fuso unite anche il burro tagliato a cubetti e continuate a mescolare fino a che sarà completamente sciolto. A questo punto lasciate intiepidire il composto mescolandolo di tanto in tanto;

Nel frattempo trasferite le uova all'interno della ciotola di una planetaria (potete in alternativa usare uno sbattitore elettrico) poi unite lo zucchero e azionate la planetaria a velocità moderata. Nel frattempo setacciate all'interno di un'altra ciotola la farina, la fecola e il lievito. Una volta che le uova saranno diventate chiare e spumose, sempre con la planetaria in azione, versate a filo il composto di cioccolato e burro ormai tiepido.

Solo quando si sarà completamente assorbito iniziate ad aggiungere le polveri poco per volta, fino a quando saranno assorbite completamente nell'impasto. Una volta che l'impasto sarà pronto, fermate la macchina. Imburrate e foderate una tortiera di 24 cm con carta forno, poi versateci il composto.

Se necessario livellate con una spatola per uniformare la superficie, poi cuocete la torta al cioccolato in forno statico preriscaldato a 180° per 70 minuti, se la superficie dovesse scurirsi troppo procedete a coprire il dolce con un foglio di alluminio.

In alternativa se necessitate di utilizzare il forno ventilato potete provare diminuendo la temperatura di circa 20° e cuocendo la torta al cioccolato 10 minuti in meno. Vi consigliamo di effettuare sempre la prova con uno stuzzicadenti prima di sfornare, per assicurarvi della corretta cottura del dolce. Una volta sfornata lasciate intiepidire la vostra torta al cioccolato al latte prima di sformarla e servirla!



Torta golosa al cioccolato senza farina

RICETTA PER 10 PERSONE


Preparazione
30 min


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 24 CM DI DIAMETRO

- **Cioccolato fondente** 200 g
- **Burro** 150 g
- **Farina di mandorle** 150 g
- **Zucchero** 150 g
- **Uova** 330 g

PER LA GANACHE

- **Cioccolato fondente** 175 g
- **Panna fresca liquida** 175 g

PER DECORARE

- **Mandorle in scaglie** 15 g

Preparazione. Per l'impasto, tagliate il burro a tocchetti, mettetelo in un pentolino e fatelo sciogliere a temperatura dolce. Intanto, sminuzzate finemente il cioccolato fondente, raccoglietelo in una ciotola e appena il burro è fuso versatelo nel recipiente. Mescolate subito con una spatola affinché il cioccolato si fonda; tenetelo in disparte. Nel frattempo separate le uova, a temperatura ambiente, in due ciotole capienti e cominciate a sbattere gli albumi con circa la metà dello zucchero (75 g) utilizzando delle fruste elettriche (o la planetaria). Una volta che avrete ottenuto dei bianchi montati a lucido (quindi un po' meno sodi rispetto a montarli a neve) spegnete le fruste e, con le stesse, montate i tuorli con la restante parte di zucchero versandola un po' per volta.

Dopo circa 3-4 minuti il composto risulterà chiaro e spumoso, spegnete le fruste e unite il cioccolato ormai tiepido. Mescolate con una spatola, finché non avrete ottenuto un composto morbido e omogeneo dopodiché aggiungete anche gli albumi. Incorporateli con una spatola e facendo molta delicatezza, con movimenti dal basso verso l'alto.

Poi fate lo stesso con la farina di mandorle, meglio se sgranata con una forchetta per evitare i grumi. Imburrate uno stampo da 24 cm e spolverizzatelo con la fecola o eventualmente rivestitelo con carta forno.

Trasferite il composto in uno stampo e per livellare la superficie fate ruotare un paio di volte lo stampo tra le mani, infine cuocete in forno statico, già caldo a 180° per 50 minuti sul ripiano medio. Lasciate raffreddare completamente la torta prima di sformarla e capovolgerla direttamente sul piatto da portata, in modo che la parte superiore stia a contatto con il piatto. Non preoccupatevi, la torta tenderà ad abbassarsi nel mezzo, è normale a causa della mancanza della farina.

Nel frattempo tostate velocemente le lamelle di mandorla in padella e tenetele da parte. Non appena il dolce sarà freddo occupatevi della ganache montata. Scaldate la panna fino a farle sfiorare il bollore mentre sminuzzate finemente il cioccolato; raccoglietelo in una ciotola, quindi versate la panna calda sul cioccolato e mescolate con una spatola finché si saranno compattati gli ingredienti.

Sistemate il recipiente in uno più grande con all'interno un po' d'acqua fresca e dei cubetti di ghiaccio. Azionate le fruste e montate fino a ottenere un composto chiaro e spumoso e dalla consistenza soffice. Quindi spegnete le fruste e andate a rivestire la torta con la ganache montata : sia in superficie che intorno alla circonferenza.

Pulite il piatto e poi guarnite con le lamelle di mandorla cospargendo la circonferenza dal lato superiore. Ecco pronta la vostra torta golosa al cioccolato senza farina: buon appetito!





GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI

Supplemento di

GialloZafferano

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Federica Esti
Michela Burkhart

EDITORE: **MONDADORI MEDIA S.p.a.**
20054 Segrate (Mi) - tel 02/75421

STAMPA: **EFFE PRINTING S.r.l.**
Località Miole Le Campore
Oricola (AQ)

DISTRIBUZIONE: **PRESS-DI S.r.l.**
20054 Segrate (Mi)

Pubblicazione registrata presso
il Tribunale di Milano n. 3595/2023



Non perderti il
prossimo numero
dedicato al

Pesce

"delle nostre acque"
tante ricette facili e veloci
In edicola il 3 maggio!

GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI


32304
9 772532 353459
IN EDICOLA L'1 APRILE 2023 - € 2,00